

Naans véganes au houmous



PRÉPARATION

Sortir le houmous du réfrigérateur et l'amener à température ambiante.

Dissoudre la levure avec le sucre dans l'eau tiède, ajouter ce mélange à la farine et pétrir avec le sel, l'huile d'olive et le lait de coco pour obtenir une pâte. Laisser lever la pâte à couvert pendant env. 45 minutes. Après 45 minutes, diviser la pâte en huit pâtons, les abaisser pour former des disques plats.

Faire chauffer une très petite quantité d'huile dans une grande poêle. Y faire cuire les pâtons l'un après l'autre, env. 1 minute de chaque côté, selon la chaleur.

Placer les naans cuits dans un linge pour les tenir chauds et les déguster frais avec le houmous.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

200g de houmous Acre's Kitchen
au choix

200g de farine
4g de sel
8g de sucre
8g de levure du boulanger
20g d'huile d'olive
75g d'eau tiède
35g de lait de coco